

Pirineus Digital, 26/07/23

Veïns de Llivia posaran en valor la cuina del municipi fent trobades culinàries

Començaran aquest setembre i s'organitzaran al voltant de dates assenyalades, com Tot Sants o Dijous Llarder



Trobada culinària a Llivia. / M.F.C.

MARIA FORMENTI COSP (Llivia).- Més d'una quarantena de veïns i veïnes de Llivia s'han reunit aquest dimarts per posar en marxa una nova iniciativa que pretén fomentar la socialització a través del plaer de la bona cuina. La idea aportada per una veïna, Pepita Pla, va agafar embranzida aquesta última revetlla de Sant Pere, quan a la taula, tots els participants de la festa van portar i compartir diferents tipus de truites d'ou.

Així, doncs, d'aquesta trobada ha sorgit 'La cuina de Llivia', un projecte de voluntariat que consistirà a preparar diferents plats típics, tot recuperant o

preservant la tradició culinària de la zona, i organitzar trobades on degustar les diferents elaboracions.

En aquest sentit, Pepita Pla ha explicat que “voldríem recuperar receptes antigues d'aquí i jo penso que en ser un indret entre França i Espanya ha de tenir una cuina molt determinada; després, també hi ha moltes àvies tancades a casa i amb aquesta iniciativa podem anar-les a veure i aconseguir que ens expliquin com la seva mare, o elles mateixes, feia tal plat o tal altre”.



trobada culinària a Llivia. / M.F.C.

Aquest és un model que ja funciona en altres localitats i alguns d'ells amb un èxit notable, com és el cas de la “Cuina a Sils”. De fet, Llivia ja és un lloc de referència de bona cuina, amb nombrosos restaurants que atrauen cerdans i visitants de les dues bandes de la frontera.

Com hem dit, amb aquesta iniciativa es vol fomentar les relacions intergeneracionals i l'intercanvi de coneixements. Així, la regidora de Promoció Municipal de Llivia, Marta Catasús, ha indicat que “la proposta de la Pepita ens va encantar i el que ens va agradar més va ser la part més social, la de fer comunitat, la de trobar una excusa com la cuina per treure a molta gent de casa i fer que s'interrelacioni”. Catasús també ha assenyalat que “estem gratament sorpresos per l'interès que ha despertat”.

Les trobades començaran aquest setembre i s'organitzaran al voltant de dates assenyalades, com Tot Sants o Dijous Llarder. Els assistents hauran de reservar plaça amb antelació i abonar un preu simbòlic de tres euros els infants i cinc els adults, per així poder acotar el nombre de comensals i evitar el malbaratament dels aliments.

Durant la reunió també es va plantejar la possibilitat d'agrupar després totes les receptes en un fulletó per tal de fer-ne difusió.